**Краевое государственное казенное общеобразовательное учреждение, реализующее адаптированные основные общеобразовательные программы**

**«Школа-интернат № 5»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **РАССМОТРЕНО**  на заседании МО учителей  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.К. Бридня  Протокол № \_\_\_\_\_  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 2021г. | **СОГЛАСОВАНО**  заместитель директора  по УВР \_\_\_\_\_\_ Г.А. Соколова  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 2021г. | **УТВЕРЖДАЮ**  директор КГКОУ ШИ 5  \_\_\_\_\_\_\_\_ С. М. Налескина  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 2021г. |

**ПРОГРАММА ВНЕУРОЧНЫХ ЗАНЯТИЙ (кружка)**

**«ХОЗЯЮШКА»**

**по общекультурному и социальному направлению**

**составлена на основе адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся (интеллектуальными нарушениями),**

**согласно ФГОС УО**

**за курс 5-9 класса**

**Составитель:** учитель трудового обучения

Петрова В.Н.

**Содержание программы:**

1. Пояснительная записка
2. Общая характеристика курса
3. Планируемые результаты
4. Описание места курса учебном плане
5. Система оценки достижения планируемых результатов
6. Содержание курса
7. Материально-техническое обеспечение курса
8. Календарно-тематический план

**Хабаровск**

**2021 г**

1.Пояснительная записка

Программа внеурочной деятельности «Хозяюшка» разработана на основе нормативно-правовой базы:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 01.05.2019) "Об образовании в Российской Федерации");

- Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) приказ Минобрнауки России от 19.12.2014 N 1599;

- Адаптированная основная образовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) КГКОУ ШИ 5 от 31.08.2018 №49-од;

Обучение школьников с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни и труду, формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации.. Благодаря внеурочным занятиям по домоводству реализуется возможность посильного участия обучающегося в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость обучающегося от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

Настоящая программа составлена с учетом возрастных особенностей воспитанников, уровня их знаний и умений. Материал программы расположен по принципу усложнения и увеличения объема сведений. Последовательное изучение тем обеспечивает возможность систематизировано формировать и совершенствовать у обучающихся необходимые им навыки самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ориентировки в окружающем, а также практически знакомиться с учреждениями, в которые им придется обращаться по различным вопросам, начав самостоятельную жизнь. Кроме того, данные занятия должны способствовать усвоению морально-этических норм поведения, выработке навыков общения с людьми, развитию художественного вкуса.

Умение вести хозяйство должно складываться из знакомых, привычных для обучающегося обязанностей и дел, которые на первый взгляд просты, но, когда они сталкиваются с ними в быту, это вызывает значительные затруднения.

Внеурочные занятия по данному курсу создают богатейшие возможности для развития познавательной деятельности и личностной сферы обучающихся. Ролевые, деловые игры, экскурсии и практические занятия включают в себя разнообразные упражнения на закрепление правил этического поведения и этикета, способствуют развитию у воспитанников коммуникативных умений, мыслительной деятельности, общетрудовых навыков.

***Цель кружка «Хозяюшка»:***

*-* формирование у учащихся знаний, которые помогут им в самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам.

***Задачи:***

1. ***Образовательные:***

- учить сотрудничать с детьми и взрослыми, принимать участие в классных и общешкольных мероприятиях;

- формирование простейших эстетических ориентиров (красиво - не красиво) в практической жизни и их использование в организации обыденной жизни и праздника;

- овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с уборкой помещений; с уходом за вещами, участие в покупке продуктов, в процессе приготовления пищи, в сервировке и уборке столов.

1. ***Развивающие:***

- развитие жизненной компетенции, позволяющей достичь максимальной самостоятельности (в соответствии с его психическими и физическими возможностями) в решении повседневных жизненных задач;

- умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола, др.;

- умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне, др.;

- умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения;

- подготовка ребенка к нахождению и обучению в среде сверстников, к эмоциональному, коммуникативному взаимодействию с группой обучающихся.

1. ***Воспитательные:***

- умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

1. *Коррекционные:*

- исправлять недостатки моторики и совершенствовать зрительно-двигательную координацию путем использования вариативных и многократно повторяющихся графических действий с применением доступных бытовых поручений;

- способствовать коррекции недостатков познавательной деятельности школьников путем систематического и целенаправленного воспитания и развития у них умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома.

2. Общая характеристика курса

В программе дается примерный перечень знаний и умений для возможностей обучающихся. Некоторые темы из года в год повторяются по принципу их усложнения и дополнения новыми сведениями. Содержание программы носит ориентировочный характер, важным является то, чтобы занятия помогали комплексно решать основные задачи коррекции (выравнивания) личностного развития умственно отсталого подростка, практически подготовить его к самостоятельной жизни.

Занятия по домоводству целесообразно проводить группами из 5—6 человек. Это позволит каждому воспитаннику, независимо от его интеллектуальных и физических возможностей, овладеть основными способами ухода за одеждой, обувью, приготовления пищи, научиться составлять деловые бумаги, заполнять разного рода бланки и документы. На занятиях отводится время для изучения правил техники безопасности, формирования умений пользоваться нагревательными электрическими и механическими бытовыми приборами и приспособлениями, колющими и режущими инструментами, а также навыков обращения со стеклянной посудой, кипятком. Так же необходимо постоянно приучать детей к соблюдению санитарно-гигиенических требований во время выполнения различных практических работ, доводя их до навыка.

В ряде разделов предусмотрена система упражнений, которые каждый воспитанник выполняет индивидуально. Эта работа осуществляется с целью выработки у воспитанников определенных умений и навыков на основе знаний, полученных как на занятиях по домоводству.

Занятия можно строить как совместное интересное дело, при этом желательно широко использовать деловые игры с привлечением материалов из устного народного, прикладного и художественного творчества.

Занятия (в зависимости от их содержания) должны иметь конкретные практические результаты: выглаженные вещи, вскопанная грядка и др. При оценке знаний можно руководствоваться итогами практических умений, при этом усилия детей нужно поощрять, а оценки можно оформлять системой зачетов по ряду выполненных действий или итоговых дел по тому или иному разделу.

Освоенные действия обучающиеся могут в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по уборке помещений и территории актуальны для формирования бытовой деятельности обучающихся и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы.

Принципами построения работы кружка являются:

1. Принцип гуманизации образовательного процесса, предполагающий совместную творческую деятельность педагогических работников. Обучающихся, их родителей (законных представителей).
2. Принцип коррекционно-развивающей направленности.
3. Принцип добровольности и заинтересованности обучающихся.
4. Принцип индивидуальности.
5. Принцип деятельностного подхода.
6. Принцип дето центризма (в центре находится личность ребенка).
7. Принцип культуросообразности, предполагающий воспитание личности ребенка, природосообразно и в соответствии с требованиями отечественной, региональной культур.

Основные **формы** организации занятий :

1. Игровая деятельность.

2. Практические занятия.

3. Экскурсии.

4. Наблюдения.

5. Беседы.

6. Конкурсы.

7. Проектная творческая деятельность.

На занятиях используются следующие **методы и приёмы**:

-демонстрация,

-объяснение,

-моделирование реальных ситуаций

- дидактические, сюжетно-ролевые, имитирующие игры,

-упражнения, личностная аналогия, игровые ситуации,

-решение логических задач,

-учебные задания, задания-соревнования, оценивание действий людей в реальных ситуациях,

-чтение и обсуждение литературы,

-рисование, аппликация,

- просмотр и обсуждение фильмов, создание тематических альбомов, стендов.

**Технологии**:

-объяснительно-иллюстративные;

-личностно-ориентированные;

-информационно-компьютерные;

-здоровьесберегающие.

**Ценностные ориентиры** содержания курса направлены на формирование представлений о близких и конкретных фактах общественной жизни, труда и быта людей.

Описание ценностных ориентиров содержания учебного курса:

- развитие умения учиться самообразованию и самовоспитанию, а именно: развитие широких познавательных интересов, инициативы и любознательности, мотивов познания и творчества; формирование умения  учиться и способности к организации своей деятельности (планированию, контролю, оценке);

- развитие самостоятельности, инициативы и ответственности личности как условия ее самоактуализации: развитие готовности к самостоятельным действиям, ответственности за их результаты; формирование целеустремленности и настойчивости в достижении целей, готовности к преодолению трудностей; способности уважать результаты труда других людей;

- развитие ценностно-смысловой сферы личности на основе общечеловеческих принципов нравственности и гуманизма; формирования эстетических чувств и чувства прекрасного через знакомство с национальной и отечественной материальной культурой;

- формирование психологических условий развития общения, сотрудничества на основе: доброжелательности, готовности к сотрудничеству, оказанию помощи тем, кто в ней нуждается; уважения к окружающим — умения слушать и слышать партнера, признавать право каждого на собственное мнение и принимать решения с учетом позиций всех участников.

**3. Планируемые результаты.**

***Обучающиеся должны знать:***

- правила санитарии по уходу за одеждой, обувью и мебелью, по содержанию помещения;

- устройство, назначение и правила эксплуатации бытовой техники, уборочного инвентаря;

- правила обращения с моющими средствами;

- правила техники безопасности при выполнении уборочных и кулинарных работ;

- приемы тепловой кулинарной обработки;

- технологии приготовления нескольких несложных блюд;

- правила хранения и обработки продуктов;

- назначение кухонной, столовой и мерной посуды;

- правила поведения за столом;

- знать санитарно-гигиенические требования при работе;

***Обучающиеся* должны уметь:**

- производить стирку, глажение, мелкий ремонт белья и одежды;

- чистить обувь;

- обращаться с уборочным инвентарем, бытовой техникой;

- производить выбор продуктов, моющих и чистящих средств различного назначения в торговой сети;

- готовить холодные и горячие блюда и напитки;

- сервировать стол;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования приведении домашнего хозяйства;

- соблюдать правила по техники безопасности;

- правильно вести себя за столом;

- выполнять работу качественно и доводить начатое дело до конца;

4. Описание места курса учебном плане

Кружок «Хозяюшка» реализует общекультурное и социальное направление внеурочной деятельности обучающихся с нарушением интеллекта. Программа курса реализуется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами.На реализацию курсаотводится **2 час** в неделю.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| кружок | класс | часов в неделю | I четверть | II  четверть | **I** полугодие | III  четверть | IV  четверть | **II**  полугодие | год |
| Хозяюшка | 5б | 1 | 8 | 8 | 16 | 10 | 8 | 18 | 34 |
| 5г | 1 | 8 | 8 | 16 | 10 | 8 | 18 | 34 |
| 6в | 1 | 8 | 8 | 16 | 10 | 8 | 18 | 34 |
| 7г | 1 | 8 | 8 | 16 | 10 | 8 | 18 | 34 |
| 8б | 2 | 16 | 16 | 32 | 20 | 16 | 36 | 68 |
| 9б | 1 | 8 | 8 | 16 | 10 | 8 | 18 | 34 |

5. Система оценки достижения планируемых результатов.

В данной программе система оценки достижений планируемых результатов трехуровневая.

I уровень усвоения программного материала - высший. Критерии: изучаемый материал сохраняется в долговременной памяти и может использоваться в различных ситуациях. Практические навыки достаточно сформированы.

II Средний уровень: ученик способен воспроизводить и использовать учебный материал с минимальной помощью учителя. Практические навыки сформированы слабо и недостаточны для использования.

III Низкий уровень: ученик воспроизводит материал только с помощью учителя. Навыки практической деятельности отсутствуют.

Такая система оценки результатов позволяет вовремя выявить пробелы в знаниях и направить коррекционную работу в нужное русло.

Контрольный учёт теоретических знаний обучающихся осуществляется путём бесед, устного и письменного опросов, тестирования. Отслеживание и контроль за формированием практических умений и навыков в различных областях жизни осуществляется в процессе выполнения коллективных и индивидуальных практических работ.

Оценка личностного прогресса проводиться:

По контекстной информации – интерпретации результатов педагогических измерений на основе портфеля достижений и других форм накопительной оценки, используемых в школе. Педагог может отследить, как меняются, развиваются интересы обучающегося, его мотивация, уровень самостоятельности, и ряд других личностных действий. Главный критерий личностного развития – наличие положительной тенденции развития.

6. Содержание курса

**Раздел 1. Вводное занятие.**

Введение, цели задачи факультатива.Обсуждение плана работы на год. Знакомство с планом работы, целями и задачами занятий. Техника безопасности и пожарная безопасность.

Подготовка помещения к работе кружка. Оборудование рабочего места обучающегося. Распределение дежурства. Материалы, инструменты. Техника безопасности на занятиях кружка.

**Раздел 2. Сервировка стола. Напитки. Изделия из теста.**

***Калорийность пищи. Виды овощей, используемых в кулинарии****.* Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи.

***Общие правила сервировки стола.***

***Способы готовки. Кулинарные термины.***

***Составляем меню на неделю для всей семьи.*** Главные плюсы планирования меню. Подготовка к составлению меню. Закупка продуктов.

***Виды горячих напитков.*** Способы заваривания кофе, чая. Информация о купленных продуктов. Практическая работа.

***Сервировка стола к чаю.*** Составление меню. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Практическая работа. «Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами».

***Сервировка стола к завтраку****.* ***Приготовление кондитерских изделий.***

Понятие о муке, видах и значение. Пресное тесто. Калорийность блюда.

***Приготовление блинов, блинчиков.*** Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готового изделия. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Практическая работа. Организация рабочего места. Вводный инструктаж. Инвентарь и посуда для выпечки блинов, блинчиков. Выпечка и оформления изделий из теста.

***Приготовление кондитерских изделий.*** Виды теста. Способы украшения и подачи.

**Раздел 3. Холодные закуски.**

***Виды бутербродов.* Приготовление бутербродов. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Организация рабочего места. Практическая работа «Приготовление открытых, закрытых бутербродов и горячих напитков».**

***Салат – как холодная закуска. Виды салатов. Приготовление салата «Овощной».* Организация рабочего места. Практическая работа. Инвентарь и посуда. Приготовление овощного салата по технологическим картам. Правила техники безопасности. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салата.**

***Приготовление салата «Подсолнух». Сервировка стола к ужину.* Правила приготовления. Оформление готового блюда и подача к столу. Роль овощей в питании человека. Виды овощей используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность витаминов в овощах в процессе хранения и кулинарной обработки. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Современные инструменты и приспособления для нарезки овощей. Виды салатов. Технология приготовления салата. Практическая работа.**

**Раздел 4. Мясные и рыбные блюда. Соусы.**

***Рыбные блюда.*** Характеристика рыбы, пищевая ценность. Ассортимент и технология приготовления блюд. Процессы, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке. Формирование вкуса, запаха, аромата, изменение массы. Составление технологической схемы приготовления блюда.

***Мясные блюда.*** Общая характеристика и классификация группы блюд, ассортимент. Условия, срок хранения и реализация блюда. Кулинарная обработка мяса. Значение мясных блюд в питании. Сортировка мяса. Приготовление полуфабрикатов.

***Соусы.*** Ассортимент соусов. Виды соусов. **Классификация соусов.** Мука в основе соуса. Как правильно приготовить яично-масляный соус. Что придает соусу вкус. несколько полезных советов кулинарам, приготовляющим овощные соус.

**Раздел 5. Первые и вторые блюда.**

***Супы, блюда из овощей, круп и творога.*** Бульоны. Виды супов. Классификация супов. **Правила приготовления. Оформление готового блюда и подача к столу.**

***Советы хозяйкам. Уксус, лимонная кислота - как развести, как применять.***

**Раздел 6. Уход за вещами.**

***Ручная стирка.*** Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

***Машинная стирка.*** Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, засыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

***Глажение утюгом.*** Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

**Раздел 7. Гигиена жилища.**

***Гигиена жилища. Общие правила по соблюдению порядка.***Как правильно убираться дома: главные шаги к чистоте.

***Уборка помещения. Уборка мебели.*** Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Уход за мебелью в зависимости от её покрытия. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.

***Уборка пола.*** Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок. Как и чем мыть пол из ламината.

***Мытье стекла (зеркала).*** Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытьё рамы, вытирание рамы, мытьё стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды. Как почистить в доме окна без разводов.

***Уборка в ванной и санузле.*** Последовательность проведения уборки. Чистящие химические средства. Чистящие народные средства.

**Раздел 7. Гигиена жилища.**

***Как правильно сделать генеральную уборку.*** Организация работы. Последовательность проведения уборки.Уход за компьютером и системным блоком по правилам. Как правильно сделать генеральную уборку на кухне. Как правильно почистить бытовую технику. Как и чем мыть холодильник. Наводим порядок в детской комнатепо всем правилам. Советы по домоводству.

**Раздел 8. Домашнее хозяйство.**

***Покупки.*** Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажимание на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.

***Как экономить деньги в домашнем хозяйстве.*** С чего начать экономить?

Хитрости и советы. **Придумывать меню на неделю.**

***Как экономить на продуктах питания? Или, грамотный поход по магазинам.*** Будьте бдительны в супермаркетах! Полезные рекомендации.

**7. Материально-техническое обеспечение курса**

Материально-техническое оснащение курса «Хозяюшка» предусматривает:

* *дидактический материал*: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья и др.
* *Оборудование*: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.), стиральная машина, тазики, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница), ковролиновая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тяпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.

**7. Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | №  п/т | Наименование темы | Кол-во часов | Дата |
|  | **I четверть** | | |  |
|  | **Кулинария.** | | |  |
|  | **Раздел 1. ТБ, санитарно-гигиенические требования.** | | |  |
| 1. | 1. | Вводное занятие. | 1 |  |
|  | **Раздел 2. Сервировка стола. Напитки. Изделия из теста.** | | |  |
| 2. | 1. | Правила сервировки стола. | 1 |  |
| 3. | 2. | Способы готовки. Кулинарные термины. | 1 |  |
| 4. | 3. | Как правильно составить меню на неделю для всей семьи. | 1 |  |
| 5. | 4. | Виды горячих напитков. | 1 |  |
| 6. | 5. | Способы заваривания кофе. Практическая работа | 1 |  |
| 7. | 6. | Сервировка стола к чаю. | 1 |  |
| 8. | 7. | Правила поведения за столом. | 1 |  |
| 9. | 8. | Практическая работа. «Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами» | 1 |  |
| 10. | 9. | Сервировка стола к завтраку. | 1 |  |
| 11. | 10. | Приготовление кондитерских изделий. Понятие о муке, видах и значение. | 1 |  |
| 12. | 11. | Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. | 1 |  |
| 13. | 12. | Виды начинок и украшений для изделий из теста. Практическая работа. | 1 |  |
| 14. | 13. | Приготовление блинов, блинчиков. | 1 |  |
| 15-16. | 14-15. | Приготовление кондитерских изделий. Выпечка. Печенье аппетитное. | 2 |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | №  п/т | Наименование темы | | Кол-во часов | Дата |
|  | **II четверть** | | | |  |
|  | **Раздел 3. Холодные закуски и холодные блюда.** | | | |  |
| 17. | 1. | | **Виды бутербродов.** | 1 |  |
| 18. | 2. | | **Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов.** | 1 |  |
| 19. | 3. | | **Приготовление открытых, закрытых бутербродов и горячих напитков.** | 1 |  |
| 20. | 4. | | **Сервировка стола к обеду.** | 1 |  |
| 21. | 5. | | **Салат – как холодная закуска. Виды салатов.** | 1 |  |
| 22. | 6. | | **Правила техники безопасности. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салата.** | 1 |  |
| 23. | 7. | | **Приготовление салата «Овощной».** | 1 |  |
| 24. | 8. | | **Роль овощей в питании человека. Виды овощей используемых в кулинарии.** | 1 |  |
| 25. | 9. | | **Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность витаминов в овощах в процессе хранения и кулинарной обработки.** | 1 |  |
| 26. | 10. | | **Виды салатов. Технология приготовления салата. Практическая работа.** | 1 |  |
| 27. | 11. | | **Приготовление салата «Подсолнух».** | 1 |  |
| 28. | 12. | | **Сервировка стола к ужину.** | 1 |  |
|  | **Раздел 4. Мясные и рыбные блюда.** | | | |  |
| 29. | 1. | | Рыбные блюда. | 1 |  |
| 30. | 2. | | Мясные блюда. | 1 |  |
| 31. | 3. | | Соусы. | 1 |  |
|  | **Раздел 5. Первые и вторые блюда.** | | | |  |
| 32. | 1. | | Супы, блюда из овощей, круп и творога. | 1 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | №  п/т | Наименование темы | Кол-во часов | Дата |
|  | **III четверть** | | |  |
|  | **Секреты уютного дома.** | | |  |
|  | **Раздел 6. Уход за вещами.** | | |  |
| 33. | 1. | Уход за вещами. Советы хозяйкам. | 1 |  |
| 34. | 2. | Уход за одеждой и обувью. Способы чистки одежды и обуви. Различение белья и одежды по назначению (постельное, нижнее, для гигиенических целей, кухонное) | 1 |  |
| 35. | 3. | Уход за одеждой и обувью. Как вывести пятна на одежде. | 1 |  |
| 36. | 4. | Ремонт одежды. Наложение заплаты. | 1 |  |
| 37. | 5. | Штопка носков. | 1 |  |
| 38. | 6. | Ручная стирка. Стирка мелких вещей. Подготовка к стирке. Сортировка. Замачивание. Простирывание особо загрязненных мест. | 1 |  |
| 39. | 7. | Машинная стирка Расшифровка обозначений для стирки на ярлыках одежды. Какую выставлять температуру при стирке? | 1 |  |
| 40. | 8. | Утюг. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья. | 1 |  |
| 41-42. | 9-10. | Глажение. Зачем гладить постельное белье? Важные особенности при глажке пиджака. Как правильно гладить джинсы. Практическая работа. | 2 |  |
|  | **Раздел 7. Гигиена жилища.** | | |  |
| 43. | 1. | Гиена жилища. Общие правила по соблюдению порядка. | 1 |  |
| 44. | 2. | Как правильно убираться дома: главные шаги к чистоте. | 1 |  |
| 45. | 3. | Значение ежедневной уборки жилища. Уборочный инвентарь для ухода за жилищем. Виды уборки. | 1 |  |
| 46-47. | 4. | Сухая, влажная уборка в помещении (практическая работа). | 2 |  |
| 48. | 5. | Уборочный инвентарь для ухода за жилищем, содержание, хранение. Моющие и чистящие средства. | 1 |  |
| 49. | 6. | Уборка мебели. Уход за мебелью в зависимости от её покрытия. | 1 |  |
| 50. | 7. | Мытье пола. Как и чем мыть пол из ламината. | 1 |  |
| 51. | 8. | Мытье зеркал. Как почистить в доме окна без разводов. | 1 |  |
| 52. | 9-10. | Уборка в ванной и санузле. | 1 |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | №  п/т | Наименование темы | | Кол-во часов | Дата |
|  | **IV четверть** | | | |  |
|  | **Раздел 7. Гигиена жилища.** | | | |  |
| 53. | 1. | | Уборка в жилище. Уборочный инвентарь. Техника безопасности. | 1 |  |
| 54-55. | 2-3. | | Пылесос: назначение, эксплуатация и уход за ним. Чистка ковровых изделий. Уход за мебелью полированной, мягкой, кожаной. | 2 |  |
| 56. | 4. | | Уход за компьютером и системным блоком по правилам. | 1 |  |
| 57 | 5. | | Как правильно сделать генеральную уборку на кухне. | 1 |  |
| 58. | 6. | | Как правильно почистить бытовую технику. Как и чем мыть холодильник. | 1 |  |
| 59. | 7. | | Наводим порядок в детской комнатепо всем правилам. | 1 |  |
| 60. | 8. | | Советы по домоводству. | 1 |  |
|  | **Раздел 8. Домашнее хозяйство.** | | | |  |
| 61. | 1. | | Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. | 1 |  |
| 62-63. | 2-3. | | Экскурсия в магазин. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе. | 2 |  |
| 64. | 4. | | Комнатное цветоводство. Общее представление о цветах. Инвентарь для ухода за цветами, техники безопасности. | 1 |  |
| 65-66. | 5-6. | | Уход за цветами: полив, рыхление, подкормка, мытьё поддонов, опрыскивание. | 2 |  |
| 67. | 7. | | Как экономить деньги в домашнем хозяйстве. | 1 |  |
| 68. | 8. | | Как экономить на продуктах питания? Или, грамотный поход по магазинам. | 1 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | №  п/т | Наименование темы | Кол-во часов | Дата  5б |
|  | **I четверть** | | |  |
|  | **Кулинария.** | | |  |
|  | **Раздел 1. ТБ, санитарно-гигиенические требования.** | | |  |
| 1. | 1. | Вводное занятие. | 1 |  |
|  | **Раздел 2. Сервировка стола. Напитки. Изделия из теста.** | | |  |
| 2. | 1. | Правила сервировки стола. | 1 |  |
| 3. | 2. | Способы готовки. Кулинарные термины. | 1 |  |
| 4. | 3. | Как правильно составить меню на неделю для всей семьи. | 1 |  |
| 5. | 4. | Сервировка стола к чаю. Виды горячих напитков. | 1 |  |
| 6. | 5. | Сервировка стола к завтраку. Приготовление кондитерских изделий. | 1 |  |
| 7. | 6. | Приготовление блинов, блинчиков. | 1 |  |
| 8. | 7. | Приготовление кондитерских изделий. | 1 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **II четверть** | | |  |
|  | **Раздел 3. Холодные закуски и холодные блюда.** | | |  |
| 9. | 1. | **Виды бутербродов.** | 1 |  |
| 10. | 2. | **Сервировка стола к обеду.** | 1 |  |
| 11. | 3. | **Салат – как холодная закуска. Виды салатов. Приготовление салата «Овощной».** | 1 |  |
| 12. | 4. | **Приготовление салата «Подсолнух». Сервировка стола к ужину.** | 1 |  |
|  | **Раздел 4. Мясные и рыбные блюда.** | | |  |
| 13. | 1. | Рыбные блюда. | 1 |  |
| 14. | 2. | Мясные блюда. | 1 |  |
| 15. | 3. | Соусы. | 1 |  |
|  | **Раздел 5. Первые и вторые блюда.** | | |  |
| 16. | 1. | Супы, блюда из овощей, круп и творога. | 1 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | №  п/т | Наименование темы | Кол-во часов | Дата  5б |
|  | **III четверть** | | |  |
|  | **Секреты уютного дома.** | | |  |
|  | **Раздел 6. Уход за вещами.** | | |  |
| 17. | 1. | Уход за вещами. Советы хозяйкам. | 1 |  |
| 18. | 2. | Ручная и машинная стирка. Расшифровка обозначений для стирки на ярлыках одежды Какую выставлять температуру при стирке? | 1 |  |
| 19. | 3. | Глажение. Зачем гладить постельное белье? Важные особенности при глажке пиджака. Как правильно гладить джинсы. | 1 |  |
| 20. | 4. | Уход за одеждой и обувью. Как вывести пятна на одежде. Как ухаживать за лаковой обувью в домашних условиях. | 1 |  |
|  | **Раздел 7. Гигиена жилища.** | | |  |
| 21. | 1. | Гиена жилища. Общие правила по соблюдению порядка. | 1 |  |
| 22. | 2. | Как правильно убираться дома: главные шаги к чистоте. | 1 |  |
| 23. | 3. | Уборка мебели. Уход за мебелью в зависимости от её покрытия. | 1 |  |
| 24. | 4. | Мытье пола. Как и чем мыть пол из ламината. | 1 |  |
| 25. | 5. | Мытье зеркал. Как почистить в доме окна без разводов. | 1 |  |
| 26. | 6. | Уборка в ванной и санузле. | 1 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **IV четверть** | | |  |
|  | **Раздел 7. Гигиена жилища.** | | |  |
| 27. | 1. | Уход за компьютером и системным блоком по правилам. | 1 |  |
| 28. | 2. | Как правильно сделать генеральную уборку на кухне. | 1 |  |
| 29. | 3. | Как правильно почистить бытовую технику. Как и чем мыть холодильник. | 1 |  |
| 30. | 4. | Наводим порядок в детской комнатепо всем правилам. | 1 |  |
| 31. | 5. | Советы по домоводству. | 1 |  |
|  | **Раздел 8. Домашнее хозяйство.** | | |  |
| 32. | 1. | Покупки. | 1 |  |
| 33. | 2. | Как экономить деньги в домашнем хозяйстве. | 1 |  |
| 34. | 3. | Как экономить на продуктах питания? Или, грамотный поход по магазинам. | 1 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | №  п/т | Наименование темы | Кол-во часов | Дата  5г |
|  | **I четверть** | | |  |
|  | **Кулинария.** | | |  |
|  | **Раздел 1. ТБ, санитарно-гигиенические требования.** | | |  |
| 1. | 1. | Вводное занятие. | 1 |  |
|  | **Раздел 2. Сервировка стола. Напитки. Изделия из теста.** | | |  |
| 2. | 1. | Правила сервировки стола. | 1 |  |
| 3. | 2. | Способы готовки. Кулинарные термины. | 1 |  |
| 4. | 3. | Как правильно составить меню на неделю для всей семьи. | 1 |  |
| 5. | 4. | Сервировка стола к чаю. Виды горячих напитков. | 1 |  |
| 6. | 5. | Сервировка стола к завтраку. Приготовление кондитерских изделий. | 1 |  |
| 7. | 6. | Приготовление блинов, блинчиков. | 1 |  |
| 8. | 7. | Приготовление кондитерских изделий. | 1 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **II четверть** | | |  |
|  | **Раздел 3. Холодные закуски и холодные блюда.** | | |  |
| 9. | 1. | **Виды бутербродов.** | 1 |  |
| 10. | 2. | **Сервировка стола к обеду.** | 1 |  |
| 11. | 3. | **Салат – как холодная закуска. Виды салатов. Приготовление салата «Овощной».** | 1 |  |
| 12. | 4. | **Приготовление салата «Подсолнух». Сервировка стола к ужину.** | 1 |  |
|  | **Раздел 4. Мясные и рыбные блюда.** | | |  |
| 13. | 1. | Рыбные блюда. | 1 |  |
| 14. | 2. | Мясные блюда. | 1 |  |
| 15. | 3. | Соусы. | 1 |  |
|  | **Раздел 5. Первые и вторые блюда.** | | |  |
| 16. | 1. | Супы, блюда из овощей, круп и творога. | 1 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | №  п/т | Наименование темы | Кол-во часов | Дата  5г |
|  | **III четверть** | | |  |
|  | **Секреты уютного дома.** | | |  |
|  | **Раздел 6. Уход за вещами.** | | |  |
| 17. | 1. | Уход за вещами. Советы хозяйкам. | 1 |  |
| 18. | 2. | Ручная и машинная стирка. Расшифровка обозначений для стирки на ярлыках одежды Какую выставлять температуру при стирке? | 1 |  |
| 19. | 3. | Глажение. Зачем гладить постельное белье? Важные особенности при глажке пиджака. Как правильно гладить джинсы. | 1 |  |
| 20. | 4. | Уход за одеждой и обувью. Как вывести пятна на одежде. Как ухаживать за лаковой обувью в домашних условиях. | 1 |  |
|  | **Раздел 7. Гигиена жилища.** | | |  |
| 21. | 1. | Гиена жилища. Общие правила по соблюдению порядка. | 1 |  |
| 22. | 2. | Как правильно убираться дома: главные шаги к чистоте. | 1 |  |
| 23. | 3. | Уборка мебели. Уход за мебелью в зависимости от её покрытия. | 1 |  |
| 24. | 4. | Мытье пола. Как и чем мыть пол из ламината. | 1 |  |
| 25. | 5. | Мытье зеркал. Как почистить в доме окна без разводов. | 1 |  |
| 26. | 6. | Уборка в ванной и санузле. | 1 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **IV четверть** | | |  |
|  | **Раздел 7. Гигиена жилища.** | | |  |
| 27. | 1. | Уход за компьютером и системным блоком по правилам. | 1 |  |
| 28. | 2. | Как правильно сделать генеральную уборку на кухне. | 1 |  |
| 29. | 3. | Как правильно почистить бытовую технику. Как и чем мыть холодильник. | 1 |  |
| 30. | 4. | Наводим порядок в детской комнатепо всем правилам. | 1 |  |
| 31. | 5. | Советы по домоводству. | 1 |  |
|  | **Раздел 8. Домашнее хозяйство.** | | |  |
| 32. | 1. | Покупки. | 1 |  |
| 33. | 2. | Как экономить деньги в домашнем хозяйстве. | 1 |  |
| 34. | 3. | Как экономить на продуктах питания? Или, грамотный поход по магазинам. | 1 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | №  п/т | Наименование темы | Кол-во часов | Дата  6в |
|  | **I четверть** | | |  |
|  | **Кулинария.** | | |  |
|  | **Раздел 1. ТБ, санитарно-гигиенические требования.** | | |  |
| 1. | 1. | Вводное занятие. | 1 |  |
|  | **Раздел 2. Сервировка стола. Напитки. Изделия из теста.** | | |  |
| 2. | 1. | Правила сервировки стола. | 1 |  |
| 3. | 2. | Кулинарные термины. Способы готовки. | 1 |  |
| 4. | 3. | Как правильно составить меню на неделю для всей семьи. | 1 |  |
| 5. | 4. | Сервировка стола к чаю. Виды горячих напитков. | 1 |  |
| 6. | 5. | Сервировка стола к завтраку. Приготовление кондитерских изделий. | 1 |  |
| 7. | 6. | Приготовление блинов, блинчиков. | 1 |  |
| 8. | 7. | Приготовление кондитерских изделий. | 1 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **II четверть** | | |  |
|  | **Раздел 3. Холодные закуски и холодные блюда.** | | |  |
| 9. | 1. | **Виды бутербродов.** | 1 |  |
| 10. | 2. | **Сервировка стола к обеду.** | 1 |  |
| 11. | 3. | **Салат – как холодная закуска. Виды салатов. Приготовление салата «Овощной».** | 1 |  |
| 12. | 4. | **Приготовление салата «Подсолнух». Сервировка стола к ужину.** | 1 |  |
|  | **Раздел 4. Мясные и рыбные блюда.** | | |  |
| 13. | 1. | Рыбные блюда. | 1 |  |
| 14. | 2. | Мясные блюда. | 1 |  |
| 15. | 3. | Соусы. | 1 |  |
|  | **Раздел 5. Первые и вторые блюда.** | | |  |
| 16. | 1. | Супы, блюда из овощей, круп и творога. | 1 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | №  п/т | Наименование темы | Кол-во часов | Дата  6в |
|  | **III четверть** | | |  |
|  | **Секреты уютного дома.** | | |  |
|  | **Раздел 6. Уход за вещами.** | | |  |
| 17. | 1. | Уход за вещами. Советы хозяйкам. | 1 |  |
| 18. | 2. | Ручная и машинная стирка. Расшифровка обозначений для стирки на ярлыках одежды Какую выставлять температуру при стирке? | 1 |  |
| 19. | 3. | Глажение. Зачем гладить постельное белье? Важные особенности при глажке пиджака. Как правильно гладить джинсы. | 1 |  |
| 20. | 4. | Уход за одеждой и обувью. Как вывести пятна на одежде. Как ухаживать за лаковой обувью в домашних условиях. | 1 |  |
|  | **Раздел 7. Гигиена жилища.** | | |  |
| 21. | 1. | Гиена жилища. Общие правила по соблюдению порядка. | 1 |  |
| 22. | 2. | Как правильно убираться дома: главные шаги к чистоте. | 1 |  |
| 23. | 3. | Уборка мебели. Уход за мебелью в зависимости от её покрытия. | 1 |  |
| 24. | 4. | Мытье пола. Как и чем мыть пол из ламината. | 1 |  |
| 25. | 5. | Мытье зеркал. Как почистить в доме окна без разводов. | 1 |  |
| 26. | 6. | Уборка в ванной и санузле. | 1 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **IV четверть** | | |  |
|  | **Раздел 7. Гигиена жилища.** | | |  |
| 27. | 1. | Уход за компьютером и системным блоком по правилам. | 1 |  |
| 28. | 2. | Как правильно сделать генеральную уборку на кухне. | 1 |  |
| 29. | 3. | Как правильно почистить бытовую технику. Как и чем мыть холодильник. | 1 |  |
| 30. | 4. | Наводим порядок в детской комнатепо всем правилам. | 1 |  |
| 31. | 5. | Советы по домоводству. | 1 |  |
|  | **Раздел 8. Домашнее хозяйство.** | | |  |
| 32. | 1. | Покупки. | 1 |  |
| 33. | 2. | Как экономить деньги в домашнем хозяйстве. | 1 |  |
| 34. | 3. | Как экономить на продуктах питания? Или, грамотный поход по магазинам. | 1 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | №  п/т | Наименование темы | Кол-во часов | Дата  7г |
|  | **I четверть** | | |  |
|  | **Кулинария.** | | |  |
|  | **Раздел 1. ТБ, санитарно-гигиенические требования.** | | |  |
| 1. | 1. | Вводное занятие. | 1 |  |
|  | **Раздел 2. Сервировка стола. Напитки. Изделия из теста.** | | |  |
| 2. | 1. | Калорийность пищи. | 1 |  |
| 3. | 2. | Виды овощей, используемых в кулинарии. | 1 |  |
| 4. | 3. | Способы заваривания кофе. Практическая работа | 1 |  |
| 5. | 4. | Правила поведения за столом. | 1 |  |
| 6. | 5. | Приготовление кондитерских изделий. Понятие о муке, видах и значение. Выпечка. | 1 |  |
| 7. | 6. | Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. | 1 |  |
| 8. | 7. | Виды начинок и украшений для изделий из теста. Практическая работа. | 1 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **II четверть** | | |  |
|  | **Раздел 3. Холодные закуски и холодные блюда.** | | |  |
| 9. | 1. | **Приготовление открытых, закрытых бутербродов и горячих напитков.** | 1 |  |
| 10. | 2. | **Салат – как холодная закуска. Правила техники безопасности. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салата.** | 1 |  |
| 11. | 3. | **Роль овощей в питании человека. Виды овощей, используемых в кулинарии.** | 1 |  |
| 12. | 4. | **Виды салатов. Технология приготовления салата. Приготовление салата на выбор. Практическая работа.** | 1 |  |
|  | **Раздел 4. Мясные и рыбные блюда.** | | |  |
| 13. | 1. | Рыбные блюда. Практическая работа. | 1 |  |
| 14. | 2. | Мясные блюда. Практическая работа. | 1 |  |
| 15. | 3. | Соусы. Практическая работа. | 1 |  |
|  | **Раздел 5. Первые и вторые блюда.** | | |  |
| 16. | 1. | Супы, блюда из овощей. Практическая работа. | 1 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | №  п/т | Наименование темы | Кол-во часов | Дата  7г |
|  | **III четверть** | | |  |
|  | **Секреты уютного дома.** | | |  |
|  | **Раздел 6. Уход за вещами.** | | |  |
| 17. | 1. | Уход за одеждой и обувью. Способы чистки одежды и обуви. Различение белья и одежды по назначению (постельное, нижнее, для гигиенических целей, кухонное) | 1 |  |
| 18. | 2. | Ремонт одежды. Наложение заплаты. Штопка носков. | 1 |  |
| 19. | 3. | Ручная стирка и машинная стирка. Стирка мелких вещей. Подготовка к стирке. Сортировка. Замачивание. Простирывание особо загрязненных мест. | 1 |  |
| 20-21. | 4-5. | Утюг. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья. Практическая работа. | 2 |  |
|  | **Раздел 7. Гигиена жилища.** | | |  |
| 22. | 1. | Значение ежедневной уборки жилища. Уборочный инвентарь для ухода за жилищем. Виды уборки. | 1 |  |
| 23-24. | 2. | Сухая, влажная уборка в помещении (практическая работа). | 2 |  |
| 25. | 3. | Уборочный инвентарь для ухода за жилищем, содержание, хранение. Моющие и чистящие средства. | 1 |  |
| 26. | 4. | Уборка мебели. Уход за мебелью в зависимости от её покрытия. | 1 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **IV четверть** | | | | | | |  |
|  | | **Раздел 7. Гигиена жилища.** | | | | | | |  |
| 27. | | 1. | | Уборка в жилище. Уборочный инвентарь. Техника безопасности. | | | 1 | |  |
| 28-29. | | 2-3. | | Пылесос: назначение, эксплуатация, уход за ним. Чистка ковровых изделий. Уход за мебелью полированной, мягкой, кожаной. | | | 2 | |  |
|  | | **Раздел 8. Домашнее хозяйство.** | | | | | | |  |
| 30. | | 1. | | Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. | | | 1 | |  |
| 31-32. | | 2-3. | | Экскурсия в магазин. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе. | | | 2 | |  |
| 33. | | 4. | | Комнатное цветоводство. Общее представление о цветах. Инвентарь для ухода за цветами, техники безопасности. | | | 1 | |  |
| 34. | | 5. | | Уход за цветами: полив, рыхление, подкормка, мытьё поддонов, опрыскивание. | | | 1 | |  |
| №  п/п | | №  п/т | | Наименование темы | Кол-во часов | | Дата  9б | |
|  | | **I четверть** | | | | |  | |
|  | | **Кулинария.** | | | | |  | |
|  | | **Раздел 1. ТБ, санитарно-гигиенические требования.** | | | | |  | |
| 1. | | 1. | | Вводное занятие. | 1 | |  | |
|  | | **Раздел 2. Сервировка стола. Напитки. Изделия из теста.** | | | | |  | |
| 2. | | 1. | | Калорийность пищи. | 1 | |  | |
| 3. | | 2. | | Виды овощей, используемых в кулинарии. | 1 | |  | |
| 4. | | 3. | | Способы заваривания кофе. Практическая работа | 1 | |  | |
| 5. | | 4. | | Правила поведения за столом. | 1 | |  | |
| 6. | | 5. | | Приготовление кондитерских изделий. Понятие о муке, видах и значение. Выпечка. | 1 | |  | |
| 7. | | 6. | | Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. | 1 | |  | |
| 8. | | 7. | | Виды начинок и украшений для изделий из теста. Практическая работа. | 1 | |  | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **II четверть** | | |  |
|  | **Раздел 3. Холодные закуски и холодные блюда.** | | |  |
| 9. | 1. | **Приготовление открытых, закрытых бутербродов и горячих напитков.** | 1 |  |
| 10. | 2. | **Салат – как холодная закуска. Правила техники безопасности. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салата.** | 1 |  |
| 11. | 3. | **Роль овощей в питании человека. Виды овощей, используемых в кулинарии.** | 1 |  |
| 12. | 4. | **Виды салатов. Технология приготовления салата. Приготовление салата на выбор. Практическая работа.** | 1 |  |
|  | **Раздел 4. Мясные и рыбные блюда.** | | |  |
| 13. | 1. | Рыбные блюда. Практическая работа. | 1 |  |
| 14. | 2. | Мясные блюда. Практическая работа. | 1 |  |
| 15. | 3. | Соусы. Практическая работа. | 1 |  |
|  | **Раздел 5. Первые и вторые блюда.** | | |  |
| 16. | 1. | Супы, блюда из овощей. Практическая работа. | 1 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | №  п/т | Наименование темы | Кол-во часов | Дата  9б |
|  | **III четверть** | | |  |
|  | **Секреты уютного дома.** | | |  |
|  | **Раздел 6. Уход за вещами.** | | |  |
| 17. | 1. | Уход за одеждой и обувью. Способы чистки одежды и обуви. Различение белья и одежды по назначению (постельное, нижнее, для гигиенических целей, кухонное) | 1 |  |
| 18. | 2. | Ремонт одежды. Наложение заплаты. Штопка носков. | 1 |  |
| 19. | 3. | Ручная стирка и машинная стирка. Стирка мелких вещей. Подготовка к стирке. Сортировка. Замачивание. Простирывание особо загрязненных мест. | 1 |  |
| 20-21. | 4-5. | Утюг. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья. Практическая работа. | 2 |  |
|  | **Раздел 7. Гигиена жилища.** | | |  |
| 22. | 1. | Значение ежедневной уборки жилища. Уборочный инвентарь для ухода за жилищем. Виды уборки. | 1 |  |
| 23-24. | 2. | Сухая, влажная уборка в помещении (практическая работа). | 2 |  |
| 25. | 3. | Уборочный инвентарь для ухода за жилищем, содержание, хранение. Моющие и чистящие средства. | 1 |  |
| 26. | 4. | Уборка мебели. Уход за мебелью в зависимости от её покрытия. | 1 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **IV четверть** | | |  |
|  | **Раздел 7. Гигиена жилища.** | | |  |
| 27. | 1. | Уборка в жилище. Уборочный инвентарь. Техника безопасности. | 1 |  |
| 28-29. | 2-3. | Пылесос: назначение, эксплуатация, уход за ним. Чистка ковровых изделий. Уход за мебелью полированной, мягкой, кожаной. | 2 |  |
|  | **Раздел 8. Домашнее хозяйство.** | | |  |
| 30. | 1. | Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. | 1 |  |
| 31-32. | 2-3. | Экскурсия в магазин. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе. | 2 |  |
| 33. | 4. | Комнатное цветоводство. Общее представление о цветах. Инвентарь для ухода за цветами, техники безопасности. | 1 |  |
| 34. | 5. | Уход за цветами: полив, рыхление, подкормка, мытьё поддонов, опрыскивание. | 1 |  |